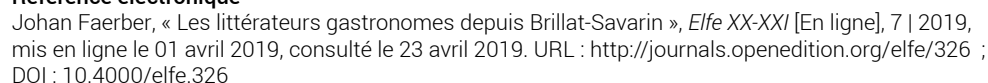




**Johan Faerber**



La revue *Elfe XX-XXI* est mise à disposition selon les termes de la Licence Creative Commons Attribution 4.0 International.

---

# Les littérateurs gastronomes depuis Brillat-Savarin

Johan Faerber

---

- 1 « Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es<sup>1</sup> » : c'est sous la forme sans retour de cet aphorisme lancé depuis sa toute rigueur biologiste que Joseph Anthelme Brillat-Savarin dessine en 1825, à l'orée de sa *Physiologie du goût*, la loi décisive qui va désormais unir, selon lui et après lui, dans ce siècle qui vient, la cuisine à l'indéfectible expression de soi, la nourriture à un verbe inouï du monde, et ainsi offrir la gastronomie comme science neuve du vivant et des hommes. Une telle formule, n'est pas ici qu'une mise en bouche : elle pourrait aussi bien servir de plat de résistance aux réflexions sur les intimes liens entre écriture et gastronomie tant, par cette nourriture qui dirait de soi plus que l'acte de manger lui-même, Brillat-Savarin y révèle sans le savoir les postulats d'un partage du sensible inédit par où littérature et cuisine ne cesseront de s'articuler. Comme si la *Physiologie du goût* se donnait comme l'art poétique de tout récit et s'affirmait comme la préface ignorée aux romans qui, notamment avec Balzac, surgissent alors : avec Brillat-Savarin, la gastronomie ferait concurrence à l'état-civil.
- 2 « Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu écris » : telle serait ainsi la loi secrète qui, depuis Brillat-Savarin, innoverait la littérature dans la dégustation des huîtres chez Nerval, les banquets de mariage des campagnes les plus reculées chez Flaubert ou encore les festins les plus dispendieux des réceptions proustiennes. De fait, qu'il évoque dans son propre essai le « bon bouillon qui s'échauffe lentement<sup>2</sup> » ou qu'il annonce les « ports-saluts, semblables à des disques antiques » et « les roqueforts, sous des cloches de cristal<sup>3</sup> » que décrira notamment Zola avec abondance dans *Le Ventre de Paris*, le magistrat gastronome dévoile avec vigueur dans la modernité qui s'éveille combien manger, ce n'est pas uniquement s'alimenter car, à rebours de cette fausse tautologie, manger n'appartient plus chez Brillat-Savarin à l'ordre simple et univoque de la nutrition mais convoque l'humain dans l'homme au-delà de tout besoin. Derrière la fonction nutritive qui, depuis Aristote, fonde l'humanité de l'homme, Brillat-Savarin découvre que se nourrir ne consiste pas uniquement à s'alimenter. Manger peut s'offrir aussi bien comme une puissance d'intellection du réel par la matière, déclare que la nourriture pense et est

pensée par l'homme, que l'homme pense par la nourriture à l'instar de ce qu'il affirme dans l'un de ses nombreux autres aphorismes : « Les animaux se repaissent ; l'homme mange ; l'homme d'esprit seul sait manger<sup>4</sup> ». Selon Brillat-Savarin, la cuisine entre avec la gastronomie dans une puissance *mathésique* inconnue jusqu'alors de chacun par laquelle la saveur devient le siège du savoir. Manger, ce n'est pas uniquement ingérer : c'est goûter, c'est-à-dire savoir. C'est œuvrer depuis la matière sensible d'un repas à l'intelligible d'un concept qui saura rendre compte de l'homme. L'assiette ne se mange pas, elle parle : elle est la bouche de l'homme avant sa bouche même comme si, pour Brillat-Savarin, la gastronomie se donnait dans nos sociétés comme *la grande herméneutique du vivant*.

- 3 À ce titre, à considérer comme il l'indique encore que « la gastronomie est la connaissance de tout ce qui a rapport à l'homme, en tant qu'il se nourrit<sup>5</sup> », Brillat-Savarin œuvre depuis sa *Physiologie du goût* à une rupture culturelle sinon épistémique par laquelle il fait surgir le gastronome comme une catégorie scientifique à part entière, comme un personnage de pleine mesure, comme l'homme du verbe pleinement visible qui pourrait faire de la cuisine aussi bien un *récit* qu'un *discours* : un homme à la bouche dédoublée, à l'organe qui mange et qui parle comme si désormais la bouche devait parler ce qu'elle mange. Car Brillat-Savarin ouvre à un âge neuf, profondément renouvelé de la gastronomie ou bien plutôt de la manière dont l'homme se saisit de ce qu'il mange, de son rapport à la langue devant le repas, de sa puissance de discursivité face à la cuisine. Avant Brillat-Savarin et selon lui, dans le grand silence dans lequel avant sa parole il jette tout ce qui le précède, la nourriture ne parlait pas, elle était le grand silence qui ne répondait qu'à la mastication, les soupirs d'aise et la déglutition enchantée de la bonne chère. Elle était la recette, la recommandation, la discussion de la qualité des aliments et de leur accommodement dans la mesure où si la cuisine répondait d'une science, c'est que *la cuisine se donnait à chacun comme un art*.
- 4 Qu'on songe entre autres ici, sans pour autant que Brillat-Savarin les nomme, au *Roman comique* de Scarron qui fait tambouriner ses couteaux aux assiettes ou aussi bien aux « veaux ou porc halés en la broche ou sur le gril<sup>6</sup> » de Guillaume de Taillevent tels que j'ai pu moi-même en faire état dans *La Cuisine des écrivains*, la gastronomie s'offre de l'Antiquité jusqu'aux derniers jours de l'Ancien Régime sous un double jour réversible, biface, dédoublé à soi comme toute autorité ou parole d'art d'alors : en premier lieu, la cuisine quand elle est cuisine, quand elle ne s'est pas encore hissée à la gastronomie ne s'offre que comme un discours technique sur la cuisine, un discours sur la technique de la cuisine, un discours sur soi, clos sur soi. Ce sont en effet les recettes de Guillaume de Taillevent, ce sont ses instructions pour « frisez de l'oignon en sain de lart<sup>7</sup> », ce sont les « pour faire chaudumer, prenés anguilles, brochés halés sur le gril, tronçonnés ou mis en paelle ou en ung pot<sup>8</sup> ». Mais, comme depuis le Moyen Âge et davantage encore depuis les âges de Rabelais où la nourriture s'y déploie comme l'intense et rieuse débauche d'elle-même, à soi sa propre pléthore, ce discours technique de la cuisine se retourne diamétralement en discours carnavalesque absolu, en discours de renversement des valeurs par où la nourriture devient une ardente fête, un cérémonie du détournement célébrant la joie et l'ivresse de l'organique comme valeurs reines, faisant advenir le règne du trivial et installant le corps perdu et dissimulé derrière les ors de l'aristocratie politique comme une fête permanente. Manger, c'est jouer, c'est exister, c'est clamer une force de vie contre toute puissance mortifère : c'est une éducation et un apprentissage du vivre. La bouche y est un gouffre joyeux, avide et chantant.

- 5 Car dans ce premier âge de la cuisine et de la littérature, quand la mangeaille devient l'ode permanente et gloutonne d'un carnavalesque sans limites, quand la goinfrie devient l'échappée folle comme envers lumineux de toute science, la cuisine offre à la littérature l'occasion de se parler non sous forme de discours mais sous la forme du chant, du poème à boire, de la *chanson*. Il y a comme chez Scarron dans la collusion fantastique du corps en appétence sexuelle l'énergie de chansons à boire, de ces moments où l'on s'exclame en musique « Que de biens sur la table où nous allons manger ! Ô le vin délectable dont on va nous gorger<sup>9</sup> ! ». L'art s'y efface devant sa propre réussite, la cuisine célèbre dans la chanson l'oubli technique de ses recherches et cède devant son triomphe, sa finalité secrète, celle qui ouvre à l'énergie de la convivialité, ce que plus tard Brillat-Savarin désignera avidement sous le terme neuf de « convivialité<sup>10</sup> ». Car il faut bel et bien attendre Brillat-Savarin pour que la cuisine accède au grand discours sur soi, pour que la cuisine s'épaississe et prenne le liant d'un métadiscours, trouve la *sauce métadiscursive*, la gastronomie se livrant dans un discours de la cuisine, une cuisine de la cuisine en quelque sorte non pour dire encore la recette mais pour oublier la recette. Car il s'agit dès lors de présenter le repas comme une strate de signification folle, où la cuisine ne cesse de sortir de table, de déborder de la table même, pourrait-on dire : la cuisine devient l'ardente science du social, la grille sociologique inouïe, la puissance d'intellection du monde et de ses mutations.
- 6 Ainsi, avec la *Physiologie du goût*, depuis ses remarques notamment sur le chocolat selon lesquelles « la chimie transcendante nous appris qu'il ne faut ni le racler au couteau ni le broyer au pilon<sup>11</sup> », Brillat-Savarin œuvre à un deuxième temps de la cuisine parmi les hommes, comme saisi et poussé par le désir irrépressible de scientificité qui, depuis les Lumières, étire et surdétermine chaque discipline, comme si Brillat-Savarin se tenait au cœur du XIX<sup>e</sup> siècle pareil au dernier homme des Lumières, le philosophe ignoré des Lumières qui s'attaquerait alors à la cuisine. De fait, Brillat-Savarin serait à la cuisine ce que Buffon avait pu être naguère à la biologie française, à son essor discursif : Brillat-Savarin ne s'en cache pas d'ailleurs pas, qui lance, en écho à « le style, c'est l'homme », la cuisine, c'est l'homme. Cette attention aux « Américains qui préparent leur pâte de cacao sans sucre<sup>12</sup> », ou encore ces mentions répétées et continues de ce que « le potage est la base de la diète nationale française<sup>13</sup> » témoignent à n'en pas douter d'une *gastronomie devenue éthos des hommes*, comme si l'assiette devenait le miroir inattendu par lequel se donnait à lire le *portrait moral de chacun*, comme si les aliments, la manière de s'en saisir, les conversations qui rôdent et s'échappent autour des convives se tramaient d'un supplément de langage qu'un langage devrait dévoiler. « Dis-moi ce que tu manges, je te dirai quel est ton éthos » : une zoologie se donne où chacun est classé selon son portrait moral reflété par l'assiette et le repas pris et prisé : les gens de lettres sont des « des ivrognes sous Louis XIV » ; par ce qu'ils dégustent, les « restaurateurs » sont aussi des « hommes dignes d'attention » et enfin les « curés » ne cuisinent pas par hasard des « omelettes<sup>14</sup> ». Manger revient à broser le portrait moral d'un homme ou comme le disait ce mot de l'ancienne rhétorique utilisé alors peu d'années auparavant dans *Les Figures du Discours* de Pierre Fontanier, *l'assiette s'impose comme l'éthopée d'un homme*.
- 7 Pourtant, à être encore plus à l'écoute de l'ébullition intellectuelle dans laquelle il jette à tout instant la cuisine, Brillat-Savarin ne se fait pas uniquement le Buffon des fourneaux, le biologiste attentif et patient des émulsions et le zoologue patenté et expert de l'osmazôme qui tараude les viandes dans la mesure où Brillat-Savarin, à son corps le plus souvent défendant, serait bien plutôt à considérer *comme un romantique de la cuisine*, la

gastronomie étant peut-être l'enfant noir et ignoré de l'école d'Iéna, le moment où le romantisme atteint à sa plus intense démocratisation souhaitée du vivant, le moment où le sensible devient la puissance démocratique déchainée du rapport de l'homme au monde, où dans les atomes qui vibrent dans le monde, qu'ils soient cuits, crus ou bouillis, la cuisine devient une politique sans trêve du vivant. Troisième frère Schlegel encore ignoré, Brillat-Savarin découvre que l'infiniment petit, le petit pois ou le radis peuvent tout dire de l'infiniment grand, que le microcosme se fait macrocosme, que la cuisine se dévoile à la mesure d'intensité politique qui, dans le quotidien, dit le monde à l'égalité de tout atome. Brillat-Savarin rayonne du romantisme le plus politique et le plus démocratique tant il inscrit la cuisine et son corolaire discursif comme une parole de l'atome. Si l'assiette peut être une *éthopée*, elle s'offre aussi plus largement comme la *prosopopée* de la vie d'un homme et de son inscription dans le monde.

- 8 La cuisine s'y donne comme un plein langage qui décrypte les hommes en agir, en plaisir, en désir : la gastronomie devient un outil d'intelligence du monde, l'espace presque rousseauiste en acte d'un contrat social que le banquet donne à lire, à voir et à entendre. Ce qu'invente résolument là encore sans le savoir, pris dans cette double et impossible filiation de Buffon et des romantiques, Brillat-Savarin, c'est combien la gastronomie est un langage, qu'elle est la naissance du langage indirect des hommes dont Balzac puis Proust surtout seront les enfants magnifiés et résolus. Il n'y a ici sans doute aucun hasard si en 1975 Roland Barthes accepte de préfacer une réédition de la *Physiologie* tombée dans le sommeil triste de la désuétude tant Brillat-Savarin, même si l'homme des *Mythologies* ne le formule jamais de la sorte, s'y révèle à chaque instant *l'homme de la sémiologie*, comme si Brillat-Savarin faisait de chaque repas une épaisseur sémiotique au cœur de laquelle la conjugaison des différents mets et divers plats constitue le précieux déploiement d'un empire des signes. Le chocolat se donne comme le signe des tempéraments nationaux car le Français ne veut absolument pas que « le chocolat nous arrive tout préparé<sup>15</sup> » ; ou encore le pot-au-feu renvoie à ce signe d'une « nourriture, saine, légère<sup>16</sup> ». La gastronomie dévoile le social, interroge le signe, déploie une sémiotique de tous les hommes comme le sera plus tard la mode ou le steak frites pour le même Barthes au seuil de ses *Mythologies*. Manger consiste ainsi à rendre l'assiette non pas uniquement comestible mais *lisible*. L'assiette s'affirme comme le texte impossible d'une société qui est parvenue à faire de chaque assiette l'écriture inavouée de soi : la cuisine, en somme, comme matière et manière d'être au monde et à la société. Le repas devient une recette du social.
- 9 On devine aisément combien une telle sémiologie de la nourriture va infuser lentement mais avec rectitude dans l'écriture de Balzac, combien lire la description de la pension Vauquer et de ce qui s'y prépare permet à l'auteur du *Père Goriot* en prenant parti « pour l'estomac de ses héros » de tracer les destins sociologiques de ses âmes tourmentées de noirceur. On se souvient également sans peine combien, outre la simple madeleine trempée dans une tasse de thé chez Proust qui occasionne la venue de l'édifice immense du souvenir, combien les loukoums à la rose offerts par Odette de Crécy chez l'oncle du Narrateur lui ouvre l'image d'une femme sensuelle aux goûts recherchés, où la pâtisserie lui laisse, à travers la fleur devenue dessert, entrevoir l'amour féminin comme une infinie sucrerie et comme un raffinement suprême. Cependant, outre ce parfait destin sémiologique où la gastronomie *explique* et déploie les hommes, ce que Brillat-Savarin met en lumière par sa puissance d'intellection où le repas se mue en sujet et objet, c'est combien, à la vérité, le repas sera porté dans le roman par une énergie dramaturgique

inédite et puissante, combien la nourriture prend, dans le roman, dans son intrigue et son déroulé narratif, une place qui n'est pas laissée au rang d'amuse-gueule mais occupe, désormais, centrale, celle du plat de résistance. Avant d'être même sémiologue, et Dumas ne saurait dire le contraire, le romancier fait profession de foi de gastronome.

- 10 Autrefois ponctuation le plus souvent du récit ou moment indu de récréation à l'intérieur d'une intrigue plus large où les héros pouvaient gaiement se restaurer, à la manière d'une halte ou parfois littéralement absent tant les personnages répondaient de leur valeur avant de leur corps, le repas joue littéralement après Brillat-Savarin, par son caractère sémiotique, un rôle et devient l'enjeu neuf d'une scène au sens théâtral du terme. *La nourriture fait scène* dans la mesure où, comme le dit Zola dans *Naïs Micoulin*, « C'était toute une histoire que cette bouillabaisse en plein air<sup>17</sup> » : la *mathesis* devient le lieu de déploiement d'une histoire, d'un récit : la *mathesis* se fait *diégèse*. Car si le repas est non seulement toute une histoire, il devient surtout tout un théâtre, celui d'une comédie sociale qu'il s'agit de dévoiler, d'une comédie humaine qu'il faut interroger et d'un théâtre des passions qu'il convient de sonder sans répit sur le modèle de l'expansion discursive que Brillat-Savarin lui fait subir le premier : chaque repas devient la scène du repas et dans le même temps son intime didascalie du social. Le repas se mue littéralement en grande marche d'un drame, où Gervaise perçoit l'*acmé* de sa vie et son *hybris* devant l'alcool et les hommes ; madame Bovary veut s'échapper de la sauvagerie et de la toute bêtise paysannes et bourgeoises. D'une femme l'autre, d'un homme l'autre et d'un repas l'autre, la gastronomie dévoile de chaque être et de chaque situation non pas tant évidemment la puissance carnavalesque de la nourriture mais touche, au-delà même de Brillat-Savarin, à une part presque cosmogonique du social en chacun. Comme si, à tout prendre, après Brillat-Savarin, la société dévoilait par la gastronomie son socle mythologique et s'affirmait plus que jamais comme le disait déjà Hegel, comme la moderne épopée au cœur de laquelle la dorade de *L'Education sentimentale* se substitue à l'ambrosie des Dieux.
- 11 Enfin, de manière à poser un ultime et provisoire jalon sur ce que Brillat-Savarin fait à la littérature, peut-être faudrait-il affirmer qu'au-delà de ce destin sémiologique qui emporte chaque mets vers son indéfectible devenir-signé du monde, la *Physiologie du goût* libère pour le roman qui vient, notamment balzacien, par ses patientes descriptions, par ses précis inventaires des plats, de leur composition et par l'art d'y présenter toutes les nuances possibles de mets, libère donc la puissance d'évocation propre à entrer par la nourriture dans la matière du monde et ses replis. Brillat-Savarin y indique de la nourriture les deux qualités propres à l'art romanesque afin de s'en saisir dans ses descriptions et ses vues dramatiques des repas, deux qualités que sont ainsi d'une part ce qu'il nomme la *luisance* de la viande et des mets, à savoir le chatoiement de la nourriture, sa part d'écriture qu'elle porte en soi et qui porte le verbe à en dire la nature : sa part expressive. De fait, il déploie en l'ignorant la luisance de toute viande. À cette première qualité vient s'ajouter, impérative et aussi indispensable que la luisance, une seconde qualité propre à la nourriture qui en autorise pareillement la description, à savoir la *génésique* qui est la part physique, tendrement et terriblement physique de chaque plat : pour Brillat-Savarin, elle est l'érotique du plat, sa sensualité affirmée, le sixième sens effectif et absolu qui dévoile l'âme, faisant de la gastronomie la moderne métaphysique. Nul doute que liées, ces deux qualités permettent d'affirmer combien luisance et génésique forment les postulats de toute description de plats, combien la diététique s'affirme comme l'art plastique du roman et habite sa part descriptive muant chaque

repas en picturalité folle et artiste. Par le concours de Brillat-Savarin, la diététique s'affirme comme une poétique.

- 12 On voudrait prolonger ici le legs culinaire et littéraire qui est celui de Brillat-Savarin au <sup>xx</sup>e siècle et jusqu'en notre contemporain, dire combien le destin gastronomique soulève encore le roman bien après Proust, combien il habite avec ardeur le « Nouveau Roman », dessine une nourriture aux aspects neufs chez Robbe-Grillet ou encore Marguerite Duras, et sans doute faudrait-il, au-delà de ce premier âge du nourrir aux accents carnavalesque de Scarron et ce deuxième âge du sémiologique de la nourriture, avancer l'existence d'un troisième âge de la cuisine : celui qui dirait du repas son silence, qui fait de la bouche qui mange et de la bouche qui parle l'acte nu au monde du Neutre et de son avènement. Sans doute ainsi faudrait-il indiquer que la description si célèbre de la tomate dans *Les Gommages* de Robbe-Grillet dévoile par l'automatisation, le caractère spectral d'un monde vidé de tout sujet, où la déshérence dit *l'étrangement* de l'homme à son propre monde, où personne ne parle, où personne ne mange ladite tomate. Ou encore faudrait-il se saisir de la cuisine chez Duras, de la célèbre recette de la soupe aux poireaux, celle qui se clôt sur ce « suicide » si tranchant ou encore de la recette des boulettes à la Melina où perce l'idéal durassien d'un absolu de la littérature : ce moment d'atopie, de stase heureuse, cette époque où pris dans la matière la parole s'efface devant l'idée d'un lien qui supprime le langage, où la cuisine devient le lieu communautaire des hommes, où le désœuvrement est rassasié de nourriture et où la bouche mange pour n'enfin plus parler.
- 13 Car, sans doute faudrait-il dire que de Scarron à Duras en passant par Brillat-Savarin, il s'agit toujours d'avoir dans la bouche la littérature à l'estomac.

---

## NOTES

1. Jean Anthelme Brillat Savarin, *Physiologie du goût*, Paris, Just Tessier libraire, 1834, p. 12.
2. *Ibid.*, p. 84.
3. Cet extrait du *Ventre de Paris* d'Emile Zola fournit l'un des textes de mon anthologie sur les liens entre cuisine et littérature intitulée *La Cuisine des écrivains* (Paris, 10/18, 2012).
4. Jean Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, *op. cit.*, p. 14.
5. *Ibid.*, p. 103.
6. Voir Johan Faerber, *La Cuisine des écrivains*, *op. cit.*, p. 48.
7. *Ibid.*
8. *Ibid.*
9. *Ibid.*, p. 64.
10. Jean Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, *op. cit.*, p. 334.
11. *Ibid.*, p. 121.
12. *Ibid.*, p. 234.
13. *Ibid.*, p. 145.
14. Voir ici plus largement les extraits donnés dans la section première de *La Cuisine des écrivains*, *op. cit.*
15. Jean Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, *op. cit.*, p. 231.
16. *Ibid.*, p. 144.

17. Voir *La Cuisine des écrivains*, op. cit., p. 81.

---

## RÉSUMÉS

Cuisiner quand on est écrivain consiste à mêler la littérature à l'estomac. Gastronomie et littérature se donnent, dès le XIX<sup>e</sup> siècle, comme la science nue de l'atome, de la reconquête du monde depuis une bouche qui sert à parler et à manger. Ecrire la bouche pleine, telle est la logique poétique d'écrivains pour qui, dans l'assiette, se donne le monde.

When a writer cooks, they mix up literature to the guts. Gastronomy and literature have both been seen, since the 19th Century, gastronomy and literature are sciences of the atom, of the recapture of the world from a mouth used both to speak and to eat. Writing with a full mouth is the poetics of writers for whom the world is served on a plate.

## INDEX

**Keywords :** cuisine, writers, gastronomy, atom, sensuality, romanticism, gut literature

**Mots-clés :** cuisine, écrivains, gastronomie, atome, sensualité, romantisme, littérature à l'estomac

## AUTEURS

### JOHAN FAERBER

Dans son anthologie *La cuisine des écrivains*, Johan Faerber, essayiste et critique littéraire, propose un savoureux voyage à travers les siècles, à la rencontre des écrivains qui ont célébré la nourriture et la boisson.